

1.3

SERVICIOS DE VIGILANCIA ALIMENTARIA

Roca

El personal técnico de inspección y control de alimentos debe depender directamente de la Administración bien sea del Estado o del Municipio.

Deberá ser remunerado lo suficiente, para que pueda tener una dedicación plena.

El industrial o manipulador será el responsable primario, sin que se exima de responsabilidad al técnico de la industria.

La Administración deberá suministrar al Servicio Veterinario el personal técnico y auxiliar así como utillaje necesario.

Los Inspectores de alimentos Oficiales en ningún caso podrán ser asesores de las industrias alimentarias controladas.

Servicios propios municipales - Los Veterinarios actuarán como funcionarios del Ayuntamiento, de acuerdo con los Reglamentos sanitarios vigentes en la actualidad.

Sector privado (mataderos empresariales, fábricas alimentarias, establecimientos alimentarios, etc).- El Empresario podrá tener sus Veterinarios como tecnólogos alimentarios en la empresa. Pero la Inspección, control y supervisión alimentario serán efectuados por los Veterinarios e Inspectores alimentarios Oficiales.

1.3.1.- Medios personales: Serán los Técnicos Superiores Titulados correspondientes.

Para los Alimentos de origen animal y derivados, serán los Veterinarios.

Para los alimentos de origen vegetal y aguas los Farmacéuticos, etc. O sea siempre la persona más competente en la materia en cuestión.

Organización y dependencia.- Dependerá de la magnitud del Ayuntamiento, con una Jefatura y un reparto de funciones teniendo en cuenta las necesidades y especialización. La dependencia será de la Tenencia de Alcaldía de Sanidad correspondiente, y a su vez de la Autoridad Superior.

Problemas estatales y corporativos (Cuerpos Nacionales) dedicación y adecuación a las funciones encomendadas.- Debe especificarse lo que sea misión estatal (para que sea desempeñada por miembros de los Cuerpos Nacionales), y las funciones que deben desempeñar los Técnicos Sanitarios al Servicio del Ayuntamiento.

Lo que debe evitarse es dualidad de funciones y de dependencias, que una misma función sea desempeñada por dos personas, o que queden servicios por hacer.

1.3.2. Medios técnicos. - En aquellos casos que sea preciso El Inspector Sanitario enviará muestras al Laboratorio de Análisis, el cual es un excelente medio auxiliar complementario, para así llegar a la conclusión del diagnóstico de la alteración, de la adulteración o sofisticación del alimento.

Habrán : Laboratorio Municipal Central (en Barcelona).
Laboratorios Primarios.
Laboratorios Secundarios.

CATALUNYA =====

Extensión 32.200 Km2 Habitantes 6 millones

Ciudades más importantes:

Barcelona	2.000.000
Hospitalet	300.000
Badalona	230.000
Sabadell	187.000
Tarresa	156.000
Santa Coloma G.	140.000
Mataró	98.000
Cornellá	92.000
San Baudilio L.	73.000
Manresa	70.000
Prat Llobregat	60.000
Serdafola	50.000
Esplugas Llob.	47.000
Granollers	46.000

Tarregona	110.000
Reus	80.000
Tortosa	47.000
Valle	20.000

Lerida	107.000
Belaguer	13.000
Tárrega	12.000
Seo de Urgell	11.000

Gerona	88.000
Figuerras	31.000
Olot	26.000
Blanes	21.000

LABORATORIOS MUNICIPALES.- Muy interesantes como medios auxiliares en los Controles sanitarios y de calidad de los alimentos, y en la prevención de las Zoonosis transmisibles.

Situación actual.- En gran actividad el Municipal (o Central) de Barcelona. En Tarragona, Lérida y Gerona están los llamados antiguamente Institos Provinciales de Higiene y Sanidad. En alguna ciudad importante catalana, sobre el papel existe algún Laboratorio Municipal, pero debe potenciarse con arreglo a las necesidades actuales.

En 1900, se dió la orden para que los Ayuntamientos de más de 10.000 habitantes se pudiese en marcha el Laboratorio Municipal, con las instrucciones que entonces ya se dieron.

LABORATORIO CENTRAL.- Existente en Barcelona, capaz de realizar prácticamente todos los análisis para los controles de sanidad y calidad de los alimentos, así como zoonosis transmisibles. Y tendrá contacto y colaboración con los Centros similares existentes en Barcelona.

LABORATORIOS PRIMARIOS.- Existentes en las grandes ciudades catalanas pero distribuidos estratégicamente por toda Catalunya. Las comunicaciones, las distancias, y el nº de habitantes así como de Centros productores y manipuladores de alimentos ha de tenerse muy en cuenta. Con 6-8 Laboratorios primarios creemos suficiente.

LABORATORIOS SECUNDARIOS.- Existentes en las cabeceras de comarcas o partidos judiciales importantes; así como en algunas ciudades importantes que sin ser cabeceras lo requieran. Creemos que se podrían programar unos 30, estratégicamente situados.

Recordemos que las causas de toxicidad alimentaria, que las podemos clasificar en 5 grupos, por orden de mayor a menor peligrosidad, siguen este orden:

- 1º - Causas de origen microbiano .
- 2º - Causas de desequilibrio alimentario.
- 3º - Contaminantes ambientales sobre los alimentos.
- 4º - Consumo de alimentos tóxicos "per se".
- 5º - Problemas alimentarios derivados del uso de edulcorantes.

Lo citado viene a explicar la importancia y primacía en la mayoría de los casos de los análisis bacteriológicos sobre los químicos. Los primeros suelen ser de urgencia, en cambio los químicos en bastantes casos hay más tiempo para actuar.

Debemos intentar conseguir que en los Ayuntamientos el Jefe de la Inspección y Control Sanitario de Alimentos de origen animal sea un veterinario; y que en los Laboratorios Municipales haya por lo menos un Veterinario.
Y que el Servicio de Zoonosis transmisibles lo lleve un Veterinario.

LABORATORIOS SECUNDARIOS

Contarán con dos Tecnicos Superiores:

Uno para analisis bacteriológicos, parasitarios y fungicos.
Y otro para analisis quimicos.

Es indispensable contar con un minimo de tres auxiliares.

Analisis bacteriologicos:

Nº total de gérmenes por gr.

Nº de colonias viables.

Recuento de coliformes.

Recuento de E. coli.

Aislamiento de Salmonelas.

Aislamiento de estafilococos.

Analisis parasitológicos

Recuentos de colonias de hongos, levaduras.

Analisis fisico-quimicos:

Humedad

Proteina

Grasa

Cenizas

Cloruros

Fosfatasa residual

Presencia de conservadores (borico, bisulfitos, H2O2, etc)

Colorantes artificiales

Grado alcohólico

Acidez, pH

Almidón

Adulteraciones mas corrientes

Aditivos mas corrientes, etc etc.

LABORATORIOS PRIMARIOS

Contarán con 4 Tecnicos Superiores, con el personal laborante y administrativo correspondiente.

Ademas de los citados analisis aqui ya comprenden otros más complejos.

En los presupuestos de los citados Laboratorios y que son elevados, ya que hay que contar con las siguientes partidas:

Locales y su adecuación

Instalaciones, agua, electricidad, gas ciudad, etc.

Aparatos e instrumental y utillaje.

Material de vidrio y reactivos, medios de cultivo, etc. etc.

Personal Técnico.

Personal auxiliar.

Gastos de mantenimiento y mejoras.

Imprevistos, etc. etc.

Bromatología

VETERINARIOS COLEGIADOS EN LA PROVINCIA DE BARCELONA QUE HAN
CURSADO LA ESPECIALIDAD DE BROMATOLOGIA

Alvarez Puig, Juan

Bataller Feixas, Mateo

Casas Segalá, Juan Maria

Cera Raso, Ignacio

Corzán Aniesa, Maria-José

Daban Muntaner, Gaspar

Enfedaque Alfonso, Pilar

Florit Cordero, Francisco

Gil Ventura, Emilio

Gomez Muro, José Antonio

Martinez Figuerola, José-Maria

Mallol Duran, Montserrat

Mora Ventura, Maria Teresa

Mora Ventura, Ramón

Obach Vidal, Amadeo

Puigdollers Masallera, José

Reig Puigbertrán, José

San Millan Gonzalez, Adoración

Torres Rocha, Maria Pilar

Moragas Encuentra, Manuel

~~×~~ Saenz Haernalz, Alfredo, Pineda Fen n° 135, LLISSA DE MONT
Tel. 841.62.58
~~×~~ Serratos Vilageliu, Jordi - Mas^{interesados}
~~×~~ Flo. Torrell, Ferrán - San Miguel n° 20-bajo - MASNOU - Tel. 555.09.01

Hay muchos otros, sin localizar aún.

~~×~~ Fernandez Garcia, Antonio

~~×~~ Gabas de Azcon, Francisco Javier

~~×~~ Reig Puigbertran, José

~~×~~ Escuer Bailen, Angela

~~×~~ Gomá Rosich, José Maria

~~×~~ Boix Domenech, Jesus

~~×~~ Durán Jové, Victor

~~×~~ Reverter Pijuan, Montserrat

C. Calabria 164 - 1º - 3ª

Barcelona (15).- Tel. 223.22.83.

~~×~~ Galindo Casorrán, Ma Dolores

C. Francisco Victoria 24- 7º- A

Zaragoza (8).

~~×~~ Montada Uyariga, Jose
Castellón del Valles
Paseig n° 25 - T. 114.5392

El Profesor Dr. UCAR CASORRAN

DE Bromatologia de la Facultad de

Veterinaria de Zaragoza, me está ayu-

dando en encontrar Veterinarios in-

teresados.

En el Colegio de Barcelona, tienen las señas y teléfonos de los Veteri-
narios citados.

MUY IMPORTANTE.- Tener presente que bastantes de los Vete-
rarios citados, ya tienen una vida profesional iniciada
(clinica canina, etc.), y por lo tanto dificilmente pasarán
al campo de la Bromatologia y Tecnologia alimentaria.

En cambio, si debemos contactar con los que han eca-
bado más recientemente (el año 79, 80, 81, ⁸² etc.), que es donde
se pueden encontrar gente dispuesta a estudiar y continuar los
estudios de la especialidad, siempre y cuando estén bien orien-
tados y ebcuentren facilidades.

DEBEMOS LOCALIZAR GENTE MUY JOVEN DE BROMATOLOGIA.

Jaime Roca Torras

FICHA DE CONTROL

Nombre/s del Veterinario que controla la Industria

N° Registro de Personal

Domicilio del Veterinario

Situación Administrativa y Destino Oficial

Clase de Industria

Razón Social y Ubicación de la Industria

N° de Registro Sanitario Tfno.

Emplazamiento de la Industria (urbano, puerto, rural, polígono industrial, etc.)

Horario de Trabajo de la Industria

Distancia a cabecera del Partido Veterinario

Distancia a núcleo urbano más próximo y habitantes del mismo

Producción total anual media

Capacidad teórica de producción anual

Capacidad total de cámaras frigoríficas en refrigeración

Capacidad total de cámaras frigoríficas en congelación

Capacidad teórica de pasteurización

Otros datos

..... a de1.981